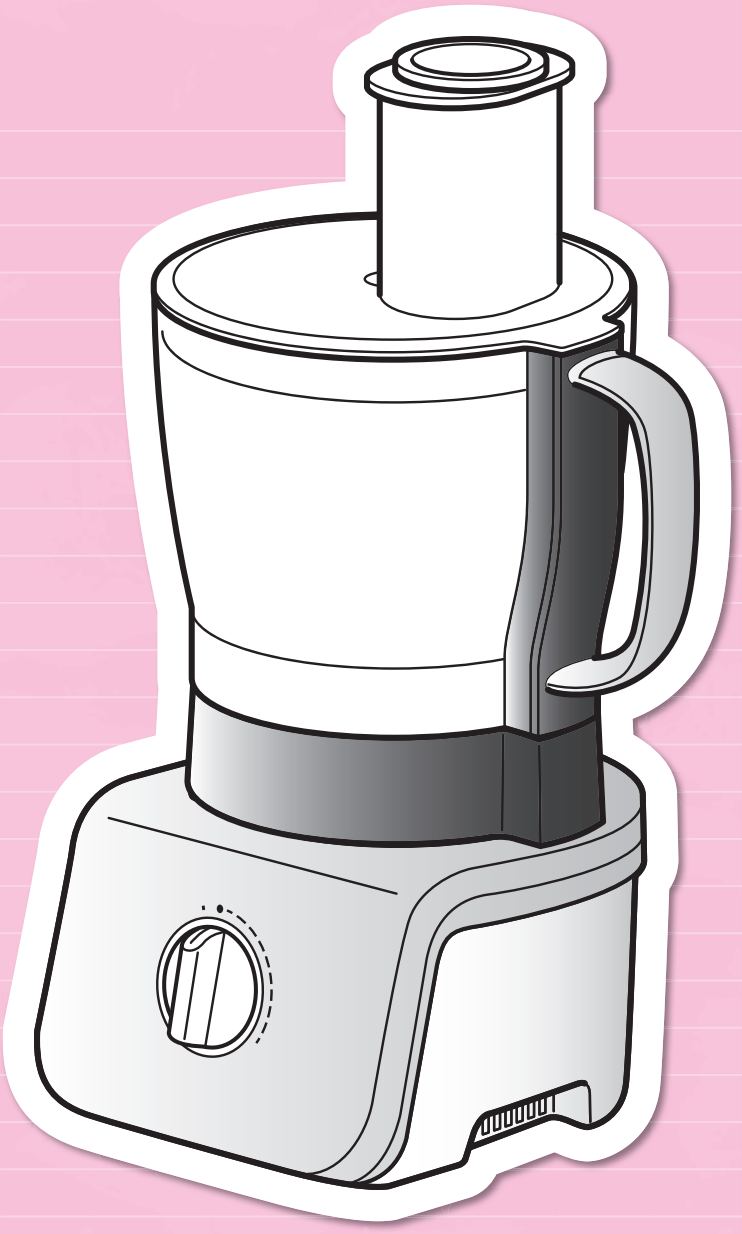
ferrano

KitchenPro

品番　FP31R （レッド）
FP31W（ホワイト）
FP31B （ブラック）

取 扱 説 明 書



目次

安全上のご注意 2

本製品でできること 4

各部名称 6
- 本体 6
- ボトル 7
- ブレード／スパチュラ／タンパー 8
- ディスクセット 8
- ジュースセット 8

使いかた 9
- スピードダイヤル 9
- 安全スイッチ 10
- リセットスイッチ 10
- きざむ／こねる／泡立てる 11
- スライスする／千切りする／おろす 14
- しぼる 17
- 撹拌（かくはん）する 23
- 挽く／くだく 26

お手入れ／収納のしかた 28
- 各部品の取り外しかた 28
- 各部品の洗いかた 30
- ブレード／ディスクセットの収納 32

ダイヤルの位置と所要時間の目安 33
- きざむ／すり身にする／ミンチにする 33
- ペーストを作る（すりつぶす） 35
- パン生地を作る 36
- ホイップクリーム／メレンゲを作る 37
- スライスする／千切りする 37
- おろす／削る 38
- 柑橘類をしぼる 39
- 果物や野菜をしぼる 39
- ジュースを作る／果物や牛乳をブレンドする 40
- 挽く／くだく 41

こんなときは？ 42

製品スペック 44

保証とアフターサービス 45
保証について 45
保証期間内に修理を依頼されるとき 45
保証期間を過ぎてから修理を依頼されるとき 45
アフターサービス、その他についてご不明な点があるとき 46
カスタマー登録 46
保証書 47
無料修理規定 48

Part 1

安全上のご注意

ご使用の前に必ずお読みください。
お使いになる人や他の人への危害、財産の損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

誤った使いかたをしたときに生じる危害や障害の程度を、以下の表示で区分して説明しています。

⚠警告	「死亡や重傷」に結びつくおそれのあるものです。	⚠注意	「軽傷または財産の損害」が発生するおそれのあるものです。

お守りいただく内容を、以下の図記号で区分して説明しています。

⃠	してはいけないことです。	❗	必ず実行すべきことです。

⚠警告

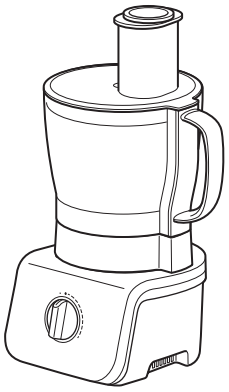
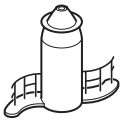
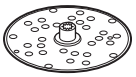
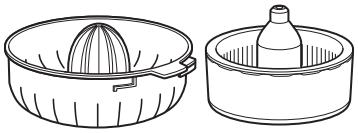
火災を防ぐために	⃠	電源プラグやコードを、傷つけたり、引っ張ったり、加工したりしない。
		コンセントや配線器具の定格を超えたり、交流 100V を超えたりする使いかたをしない。
		タコ足配線をしない。
		コードを本体に巻きつけた状態や、コードを束ねた状態で使用しない。
	❗	電源プラグにほこりが付着しているときは、よく拭き取る。
		異常時（こげくさい、煙が出る、本体が熱くなるなど）にはただちに使用を中止し、電源プラグを抜く。
		使用時以外は電源プラグを抜く。
感電やケガを防ぐために	⃠	ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない。
		本製品を運転中に、カバーまたはキャップの投入口から指を入れない。
		本体とフードプロセッサーベースに水をかけたり、水につけたりしない。
		火気の近く、水のかかりやすい場所、カーペット、ビニール袋、ふきん、タオルの上では使用しない。
		分解や改造をしない。
	❗	電源プラグに水滴が付着しているときは、よく拭き取ってからコンセントに差す。

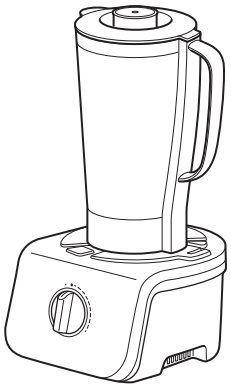
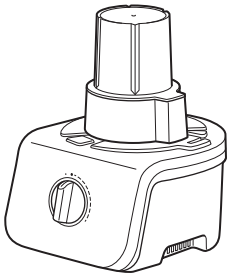
⚠注意		
ショートや故障を防ぐために		電源プラグやコードが傷ついていたり、コンセントの差し込みがゆるいときは、使用しない。
		急激な冷却や加温をしない。
		40℃以上の熱い材料を調理しない。
		ボトルの MAX 目盛り以上に材料を入れない。
		ボトルや各部品を、電子レンジやオーブンで加熱しない。
		40℃以上の湯で洗わない。
		ボトルが空の状態で運転しない。
		運転中、カバーまたはキャップの投入口から、箸・スプーンなど食材以外のものを入れない。
		以下のような所に保管しない。 ●火気に近い所。 ●室内の高い所。 ●直射日光の当たる所。 ●湿気の高い所。
		ブレンダーブレードとミルブレードは、水の中につけ置き洗いをしない。
		電源プラグを根元まで差し込む。
		電源プラグを抜くときは、コードを持たずに電源プラグを持つ。
		ブレンダーブレード・ミルブレードにはパッキンを取り付ける。
		ミルを使用するときは、液体の材料を入れない。
		氷は、家庭用冷蔵庫で作った約 2.5cm 角以下の角氷を使用する。
		繰り返し運転する場合は、定格時間ごとに、30 分以上間隔をあける。
		定格時間以上、連続で運転しない。
		本体・ボトル・カバーに強い衝撃を与えない。
		食器洗い乾燥機での洗浄をしない。
ケガを防ぐために		不安定な場所で使わない。
		運転中に移動させない。
		ブレードやディスクの回転が止まるまで、カバーまたはキャップを開けない。
		ブレードやディスクの刃に手を触れない。
		安全スイッチは、ボトルやカバーを正しく取り付けたとき以外、作動させない（箸・ドライバー・楊枝などで押し込まない）。
		食材以外は入れて使用しない。
		子どもや取り扱いに不慣れな方だけで使用したり、乳幼児の手の届く所で使用しない。
		本体を持ち運ぶ際は、必ず本体の底に両手をかける。
		ボトルやブレードの取り付け・取り外しを行う際は、電源プラグをコンセントから抜いておく。
		運転するときは、本体やボトルが動かないようカバーなどを押さえる。
		調理物を取り出すときは、付属のスパチュラ（ヘラ）などを使用する。

Part 2

本製品でできること

ferrano Kitchen Pro は、フードプロセッサー／ブレンダー（ミキサー）／ミルの機能をあわせ持つ複合調理器です。以下のように、1 台で 10 役の調理をこなせます。

調理の種類と例	参照	使用する主な部品	
きざむ 野菜をみじん切りする 挽き肉を作る	P.11	 ナイフブレード	 フードプロセッサーボトルなど
こねる パン生地を作る	P.11	 ねりブレード	
泡立てる メレンゲを作る	P.11	 泡たてブレード	
スライスする 野菜をスライスする	P.14	 スライス／千切りディスク（大）（小）	
千切りする 野菜を千切りする			
おろす 大根をおろす 粉チーズを作る	P.14	 グレーターディスク	
しぼる 果物をしぼる	P.17	 しぼりブレード、ジュースブレードなど	

調理の種類と例	参照	使用する主な部品
撹拌（かくはん）する ミックスジュースを作る	P.23	 ブレンダーブレード、ブレンダーボトルなど
挽く コーヒー豆を挽く	P.26	 ミルブレード、ミルボトルなど
くだく 煮干しを粉末にする		

Part 3

各部名称

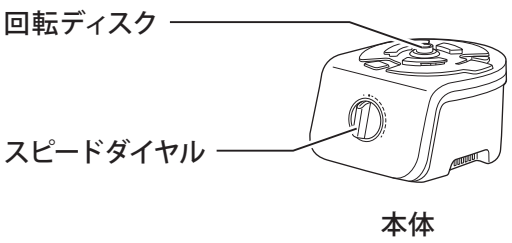
本製品の各部品・各部位の名称です。部品がそろっていることを確認してください。

Memo

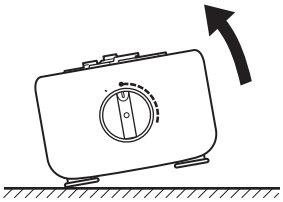
使用前に各部品を取り外して洗浄する場合は、先に本書の説明をよくお読みください。

お手入れ／収納のしかた▶ P.28

本体

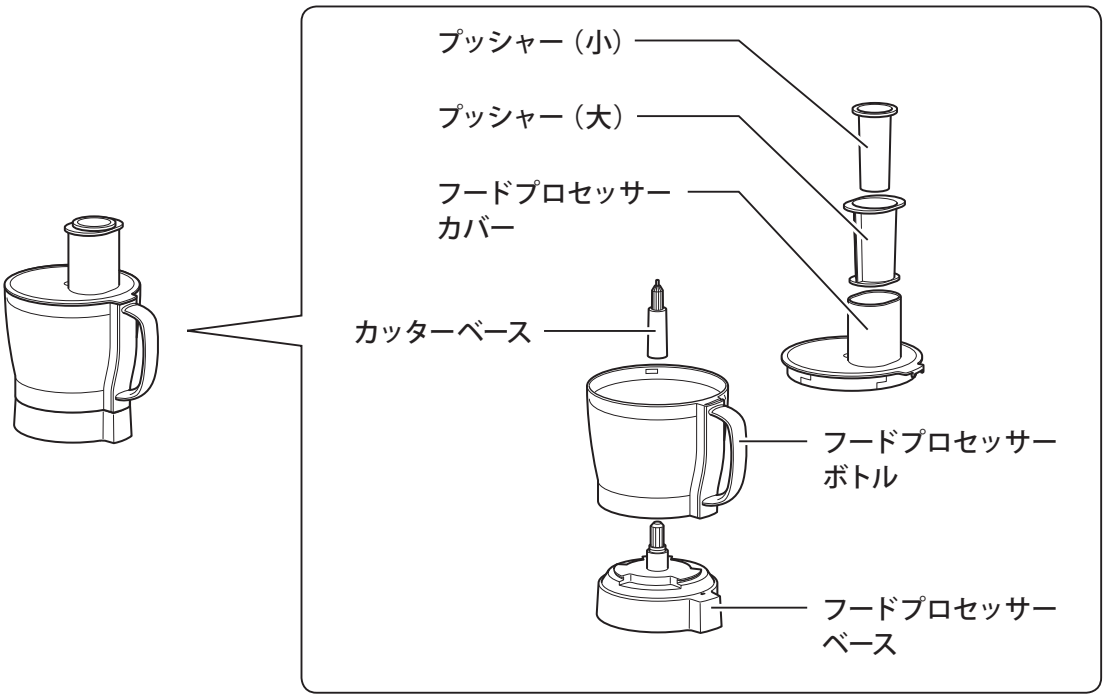


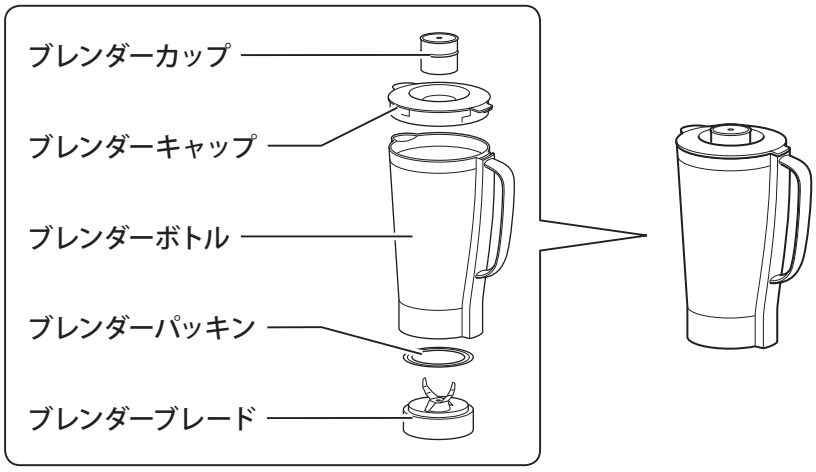
本体

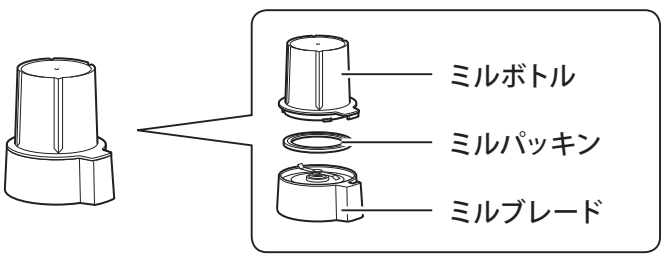


本体の底には吸盤が付いており、平面の床に置くと密着します。持ち上げるときは、片側ずつ床から離してください。

ボトル


プッシャー（小）
プッシャー（大）
フードプロセッサー
カバー
カッターベース
フードプロセッサー
ボトル
フードプロセッサー
ベース

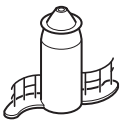

ブレンダーカップ
ブレンダーキャップ
ブレンダーボトル
ブレンダーパッキン
ブレンダーブレード


ミルボトル
ミルパッキン
ミルブレード

ブレード／スパチュラ／タンパー

ナイフブレード

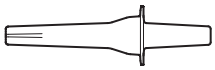
ねりブレード



泡たてブレード

スパチュラ

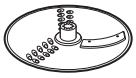
調理物を取り出すときなどに使用するヘラです。

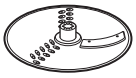


タンパー

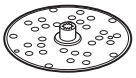
ブレンダーの運転中に空回りするとき、食材を押し込みます。

ディスクセット





スライス／千切りディスク（大）（小）



グレーターディスク

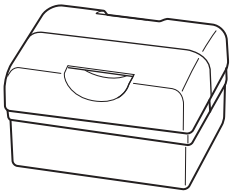
表裏で用途が異なります。ディスクの面に用途が記載されているので、使用時は目的の用途が記載されている面が上になるよう取り付けてください。

ジュースセット

しぼりブレード

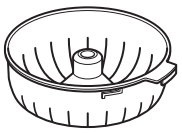
ジュースフィルター

ジュースプッシャー

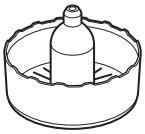


ブレード／ディスクケース

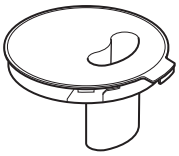
ブレード／ディスクセットを収納できるケースです。



しぼりベース



ジュースブレード



ジュースカバー

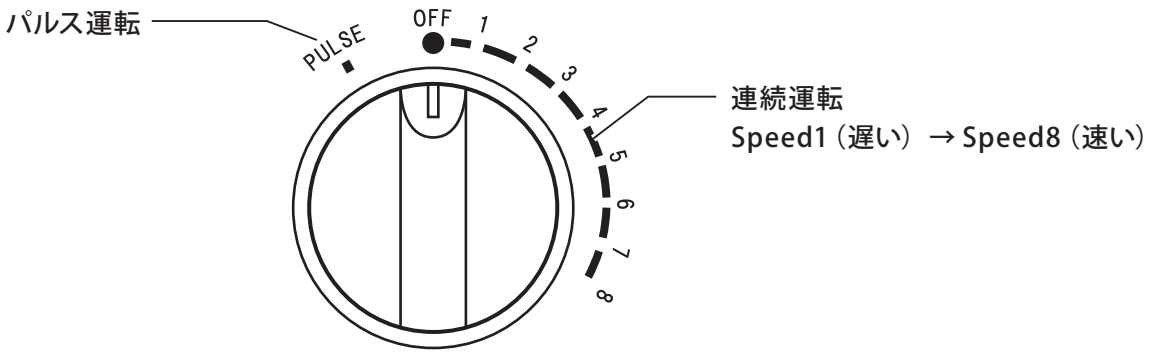
Part 4

使いかた

本製品の使いかたを説明します。

スピードダイヤル

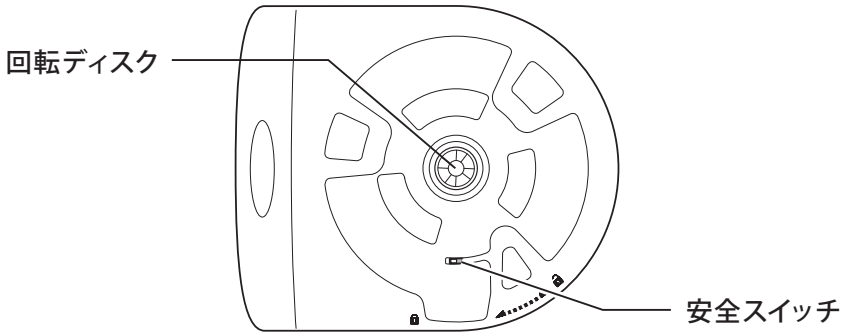
本製品の運転／停止は、スピードダイヤルで行います。
OFF に合わせた状態から左右どちらかに回すと、運転が開始されます。OFF に戻すと運転が停止します。



連続運転 （速度調整可）	スピードダイヤルを右に回すと、連続運転が開始されます。運転中にスピードダイヤルから手を離しても、運転が継続します。 材料や調理に合わせて、回転速度を Speed1 ～ Speed8 まで、無段階で調整できます。
パルス運転	スピードダイヤルを左に回すと運転が開始され、運転中にスピードダイヤルから手を離すと自動で OFF に戻り、運転が止まります。 材料の様子をこまめに確認しながら調理する場合に便利です。回転速度は Speed8 と同じです。

安全スイッチ

本体にボトルやカバーなどを正しく取り付けると、本体上部の安全スイッチが押し込まれます。この状態で電源プラグをコンセントに差し込み、スピードダイヤルを回すと、運転が開始されます。

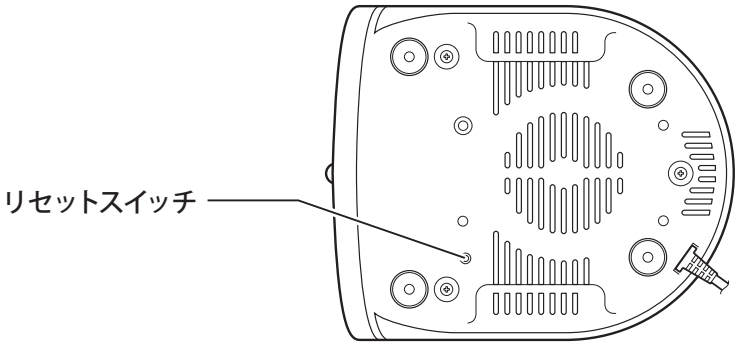


注意

安全スイッチを箸・ドライバー・楊枝などで押し込まないでください。電源プラグがコンセントに差し込まれ、スピードダイヤルが回っている状態の場合、回転ディスクが回るため危険です。

リセットスイッチ

本体底面にリセットスイッチがあります。通常は引っ込んでいますが、保護機能が働いたときに飛び出します。



材料が多すぎるなどの理由で保護機能が働き、運転が停止することがあります。その場合、以下のように操作します。

①連続運転中だった場合は、スピードダイヤルを OFF に戻す。
②電源プラグを抜く。
③ボトルを取り外し、材料を減らす。
④リセットスイッチを押す。
⑤ボトルを再び取り付ける。
⑥電源プラグを差し込み、運転を再開する。

きざむ／こねる／泡立てる

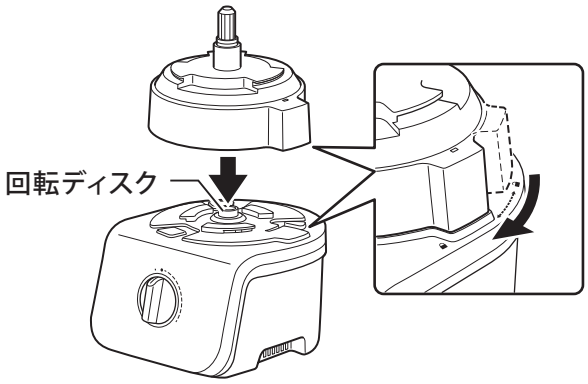
みじん切りや挽き肉作り、パン生地こね、メレンゲ作りなどを行います。調理によって、3 種類のブレードを使い分けます。

ナイフブレード
（きざむ）

ねりブレード
（こねる）

泡たてブレード
（泡立てる）

1 フードプロセッサーベースを本体に乗せ、矢印の方向に回して取り付ける。

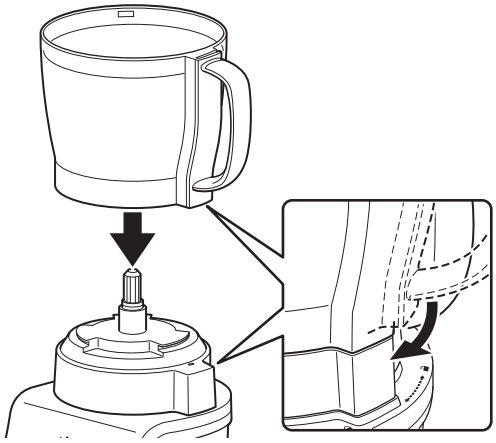


カチッと音がするまで回します。

Memo

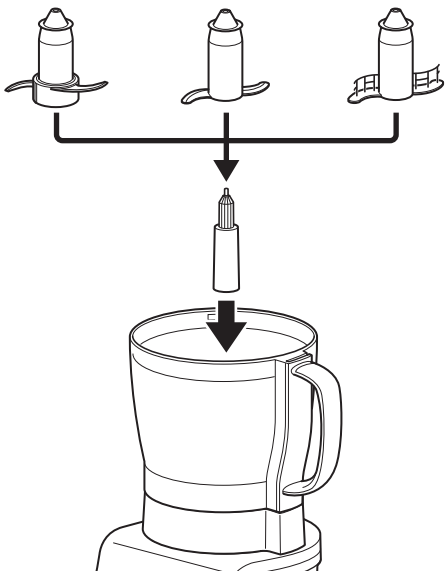
フードプロセッサーベースを本体に乗せたときにぐらつく場合は、本体の回転ディスクを少し回してから乗せると安定します。

2 フードプロセッサーボトルをフードプロセッサーベースに乗せ、矢印の方向に回して取り付ける。

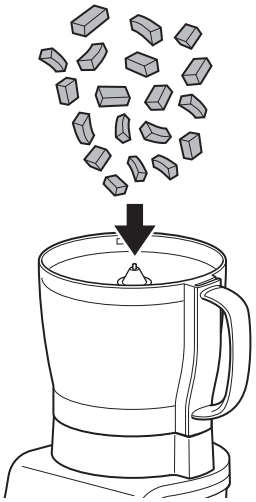


カチッと音がするまで回します。

3 カッターベースとブレードを、フードプロセッサーの軸に差し込む。



4 材料を入れる。

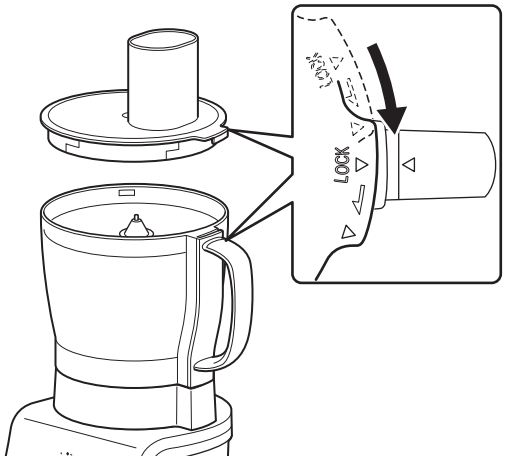


注意

フードプロセッサーボトルの MAX 目盛り以上に材料を入れないでください。材料がもれたり、保護機能が働いて運転が止まるおそれがあります。

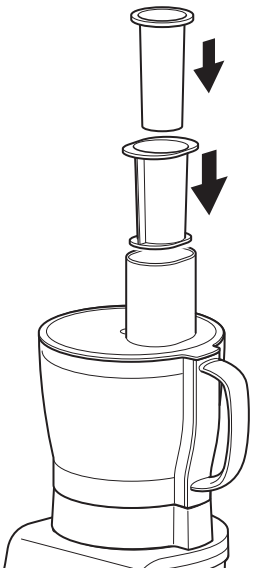
リセットスイッチ▶ P.10

5 フードプロセッサーカバーをフードプロセッサーボトルに乗せ、矢印の方向に回して取り付ける。

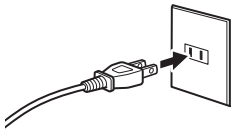


カチッと音がするまで回します。

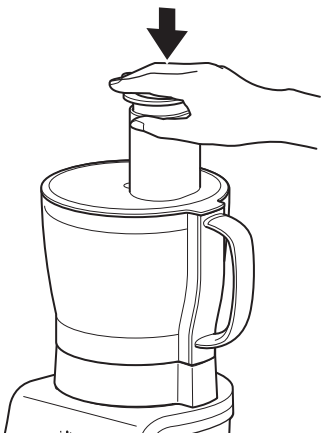
6 プッシャー（大）（小）をフードプロセッサーカバーに差し込む。



7 電源プラグをコンセントに差し込む。



8 プッシャーを押さえながら、スピードダイヤルを回す。



ブレードが回転します。

Memo

回転速度・時間は、材料・調理によって調節します。

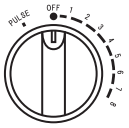
ダイヤルの位置と所要時間の目安▶ P.33

9 運転中に材料を追加する場合、プッシャーを取り外して材料を投入する。

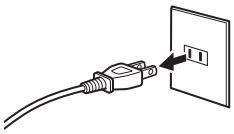
Memo

運転中にフードプロセッサーカバーを取り外すと、ブレードの回転が停止します。

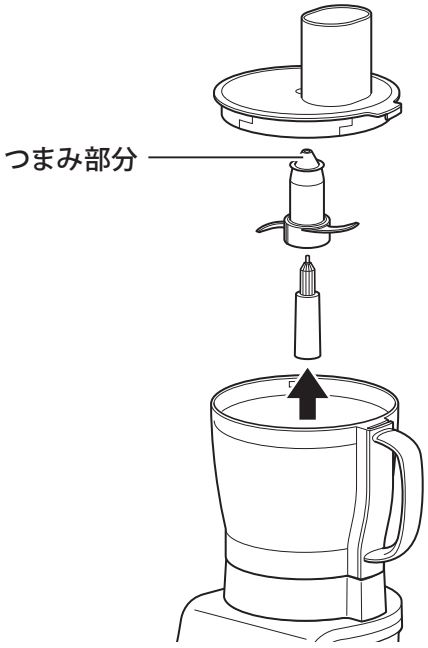
10 調理が終わったら、スピードダイヤルを OFF の位置に戻す。



11 電源プラグをコンセントから抜く。



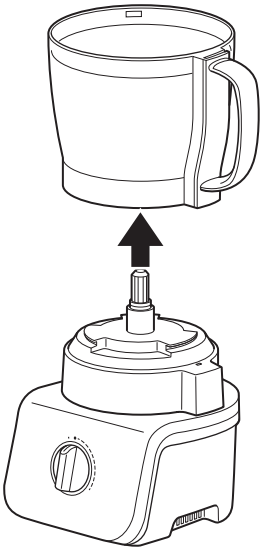
12 フードプロセッサーカバー、ブレード、カッターベースの順に取り外す。



注意

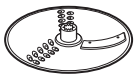
ブレードを取り外す際は、刃に触れないよう、つまみ部分を持ってください。

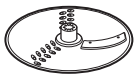
13 フードプロセッサーボトルを取り外し、調理物を取り出す。



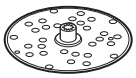
スライスする／千切りする／おろす

スライス／千切り、大根おろし、粉チーズ作りなどを行います。調理によって、3 種類のディスクを使い分けます。



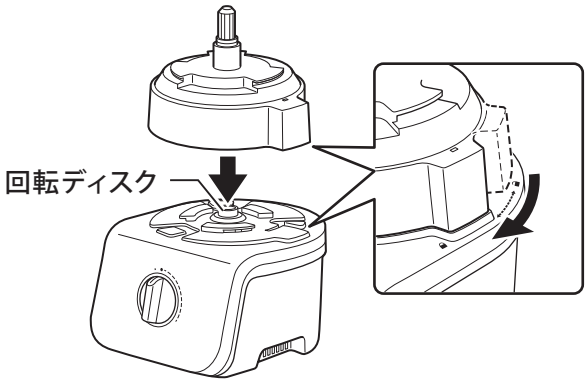


スライス／千切りディスク（大）（小）
（スライスする／千切りする）



グレーターディスク
（おろす）

1 フードプロセッサーベースを本体に乗せ、矢印の方向に回して取り付ける。

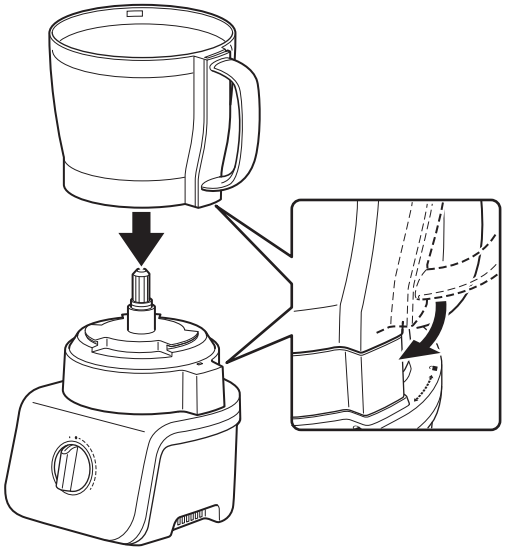


カチッと音がするまで回します。

Memo

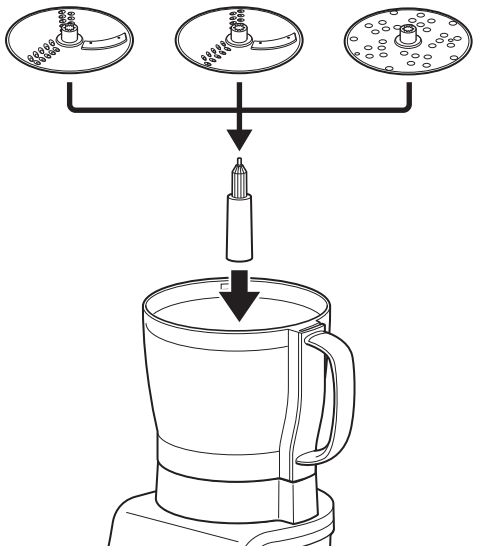
フードプロセッサーベースを本体に乗せたときにぐらつく場合は、本体の回転ディスクを少し回してから乗せると安定します。

2 フードプロセッサーボトルをフードプロセッサーベースに乗せ、矢印の方向に回して取り付ける。



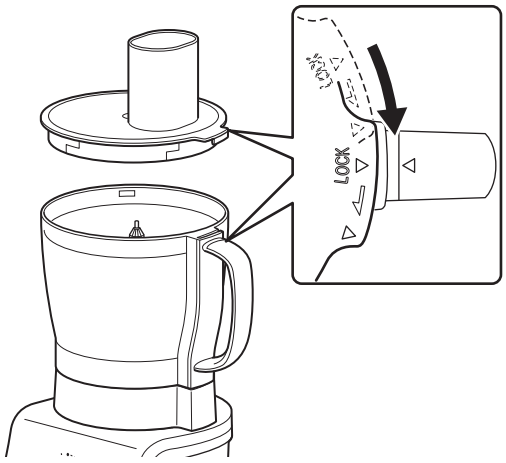
カチッと音がするまで回します。

3 カッターベースとディスクを、フードプロセッサーの軸に差し込む。



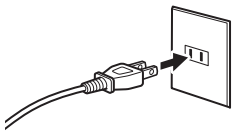
- スライス／千切りディスク（大）（小）は表裏で用途が異なります。スライスする場合はスライス面を上に、千切りする場合は千切り面を上にします。
- スライス／千切りディスクは大小 2 種類あります。厚いスライス、太めの千切りにしたい場合はスライス／千切りディスク（大）を、薄いスライス、細めの千切りにしたい場合はスライス／千切りディスク(小) を使用します。

4 フードプロセッサーカバーをフードプロセッサーボトルに乗せ、矢印の方向に回して取り付ける。

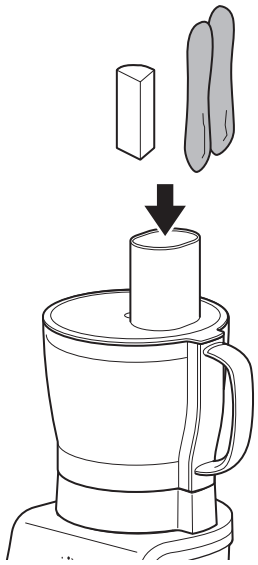


カチッと音がするまで回します。

5 電源プラグをコンセントに差し込む。



6 フードプロセッサーボトルの投入口から材料を入れる。



Memo

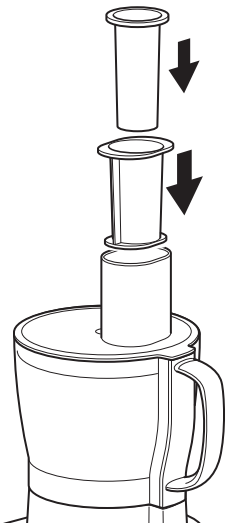
細長い材料の場合は、先にプッシャー（大）をフードプロセッサーカバーに差し込み、プッシャー（大）の投入口から材料を入れます。その後、プッシャー（小）を差し込みます。

注意

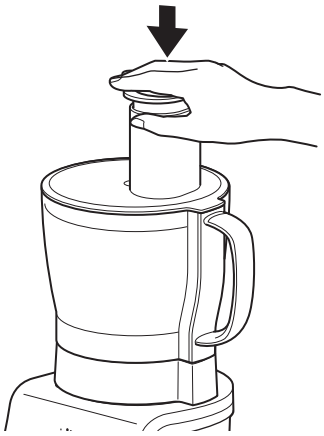
フードプロセッサーボトルの MAX 目盛り以上に材料を入れないでください。材料がもれたり、保護機能が働いて運転が止まるおそれがあります。

リセットスイッチ▶ P.10

7 プッシャー（大）（小）をフードプロセッサーカバーに差し込む。



8 プッシャーを押さえながら、スピードダイヤルを回す。



ディスクが回転します。

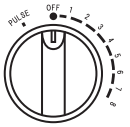
Memo

- 回転速度・時間は、材料・調理によって調節します。

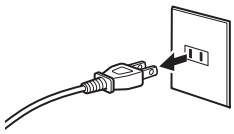
ダイヤルの位置と所要時間の目安▶ P.33

- 調理後はプッシャーとディスクの間に材料が残ります。

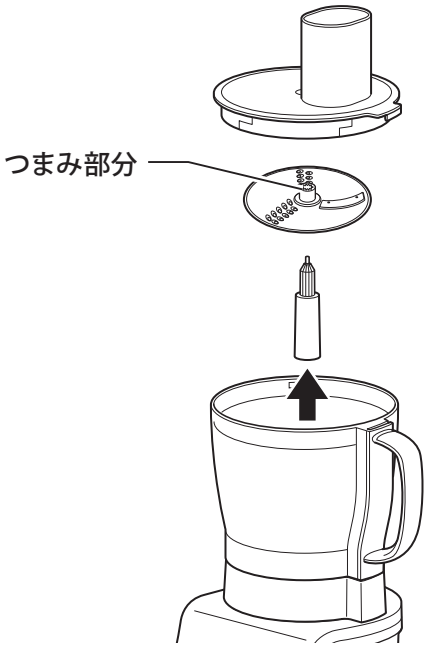
9 調理が終わったら、スピードダイヤルを OFF の位置に戻す。



10 電源プラグをコンセントから抜く。



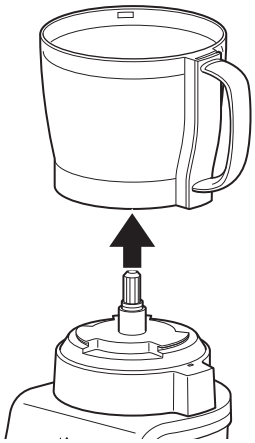
11 フードプロセッサーカバー、ディスク、カッターベースの順に取り外す。



注意

ディスクを取り外す際は、刃に触れないよう、つまみ部分を持ってください。

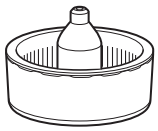
12 フードプロセッサーボトルを取り外し、調理物を取り出す。



しぼる

果物や野菜をしぼります。材料がレモンやオレンジなどの柑橘類か、柑橘類以外の果物や野菜かによって、2 種類のブレードを使い分けます。

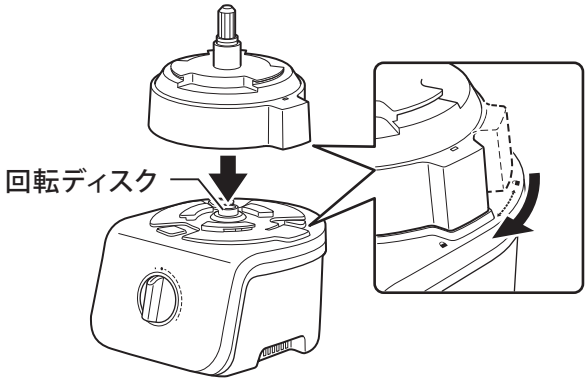
しぼりブレード・しぼりベース
（柑橘類）



ジュースブレード・ジュースフィルター
（柑橘類以外の野菜や果物）

レモンやオレンジなどの柑橘類

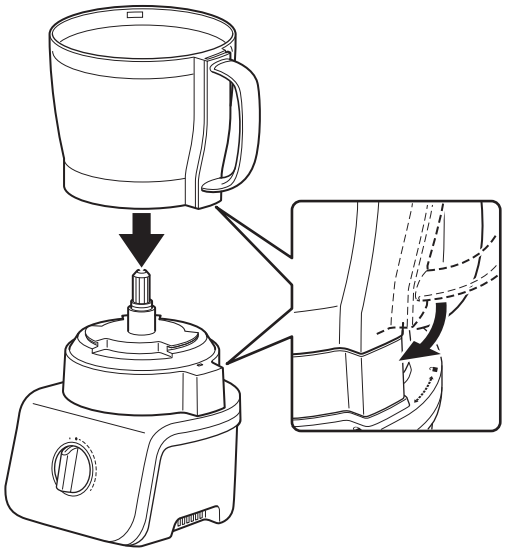
1 フードプロセッサーベースを本体に乗せ、矢印の方向に回して取り付ける。



カチッと音がするまで回します。

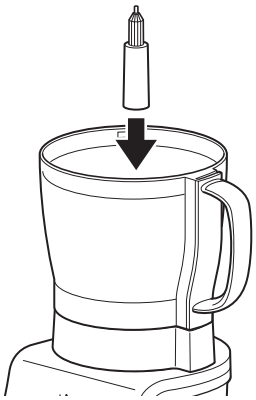
> *Memo*
> フードプロセッサーベースを本体に乗せたときにぐらつく場合は、本体の回転ディスクを少し回してから乗せると安定します。

2 フードプロセッサーボトルをフードプロセッサーベースに乗せ、矢印の方向に回して取り付ける。

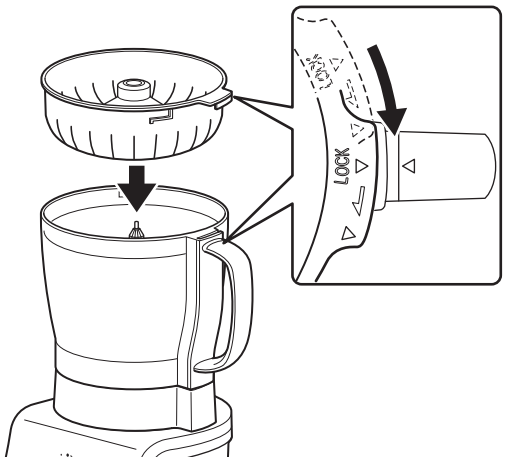


カチッと音がするまで回します。

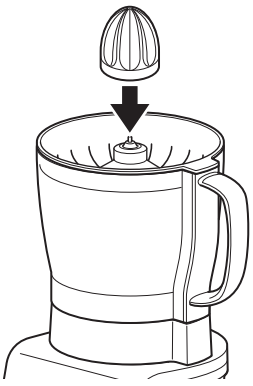
3 カッターベースをフードプロセッサーの軸に差し込む。



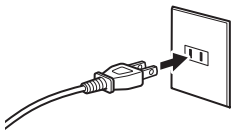
4 しぼりベースをフードプロセッサーボトルに乗せ、矢印の方向に回して取り付ける。



5 しぼりブレードをしぼりベースに差し込む。



6 電源プラグをコンセントに差し込む。



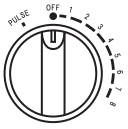
7 材料をしぼりブレードに押しつけながら、スピードダイヤルを回す。

しぼりブレードが回転します。

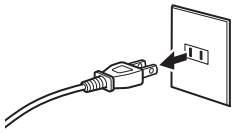
> *Memo*
> 回転速度・時間は、材料・調理によって調節します。
> **ダイヤルの位置と所要時間の目安▶ P.33**

> **注意**
> 急激に回転速度を上げないでください。
> 材料が飛び散るおそれがあります。

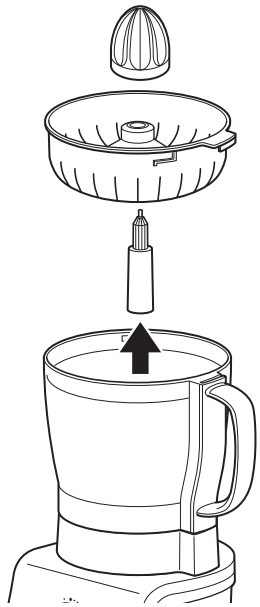
8 調理が終わったら、スピードダイヤルを OFF の位置に戻す。



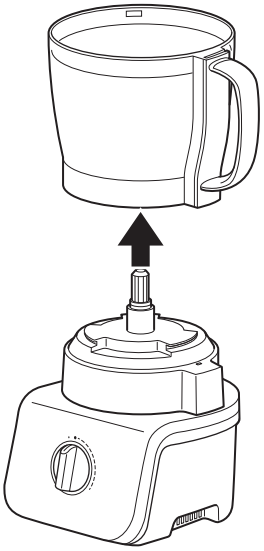
9 電源プラグをコンセントから抜く。



10 しぼりベースとカッターベースを取り外す。

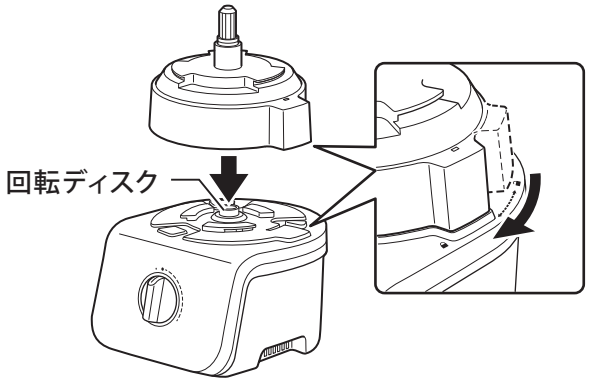


11 フードプロセッサーボトルを取り外し、調理物を取り出す。



柑橘類以外の果物や野菜

1 フードプロセッサーベースを本体に乗せ、矢印の方向に回して取り付ける。

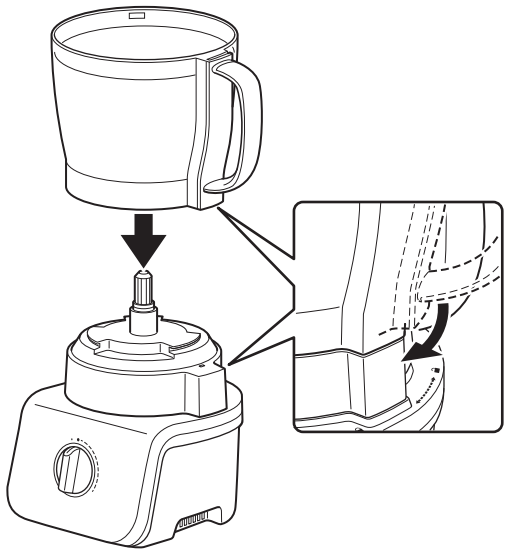


カチッと音がするまで回します。

Memo

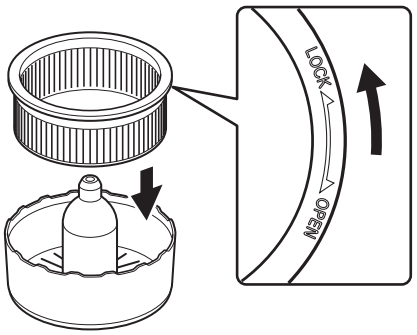
フードプロセッサーベースを本体に乗せたときにぐらつく場合は、本体の回転ディスクを少し回してから乗せると安定します。

2 フードプロセッサーボトルをフードプロセッサーベースに乗せ、矢印の方向に回して取り付ける。



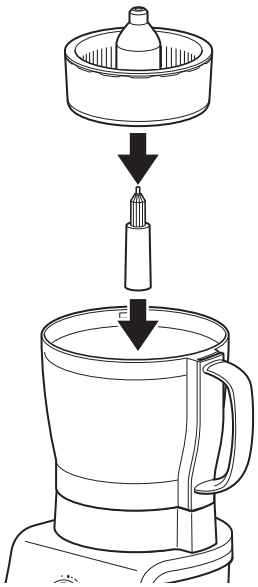
カチッと音がするまで回します。

3 ジュースフィルターをジュースブレードに乗せ、矢印の方向に回して取り付ける。

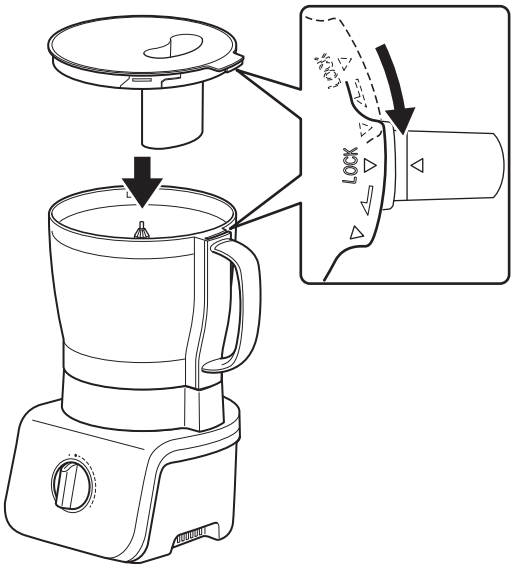


カチッと音がするまで回します。

4 カッターベースとジュースブレードを、フードプロセッサーの軸に差し込む。

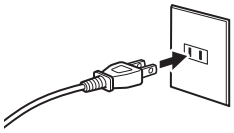


5 ジュースカバーをフードプロセッサーボトルに乗せ、矢印の方向に回して取り付ける。

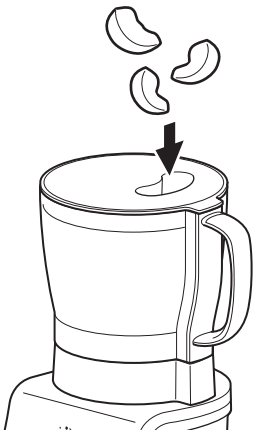


カチッと音がするまで回します。

6 電源プラグをコンセントに差し込む。



7 ジュースカバーの投入口から材料を入れる。

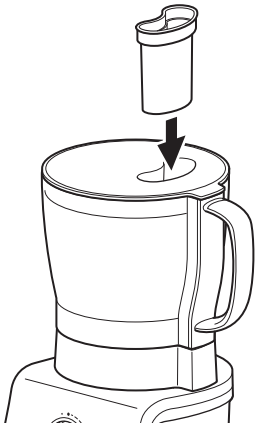


注意

フードプロセッサーボトルの MAX 目盛り以上に材料を入れないでください。材料がもれたり、保護機能が働いて運転が止まるおそれがあります。

リセットスイッチ▶ P.10

8 ジュースプッシャーをジュースカバーに差し込む。



注意

ジュースプッシャーを差し込まずに運転すると、材料が飛び出すおそれがあります。

9 ジュースプッシャーを押さえながら、スピードダイヤルを回す。

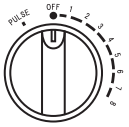
ジュースブレードが回転します。

Memo

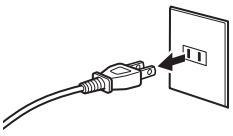
回転速度・時間は、材料・調理によって調節します。

ダイヤルの位置と所要時間の目安▶ P.33

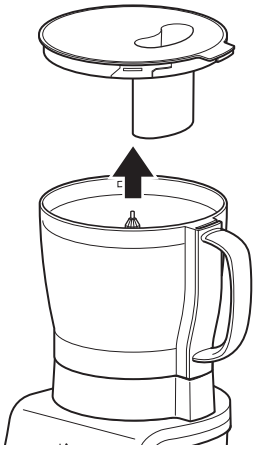
10 調理が終わったら、スピードダイヤルを OFF の位置に戻す。



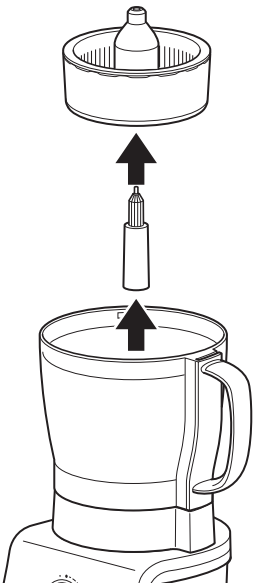
11 電源プラグをコンセントから抜く。



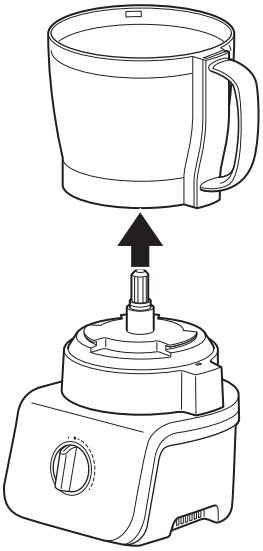
12 ジュースカバーを取り外す。



13 ジュースブレードとカッターベースを取り外す。



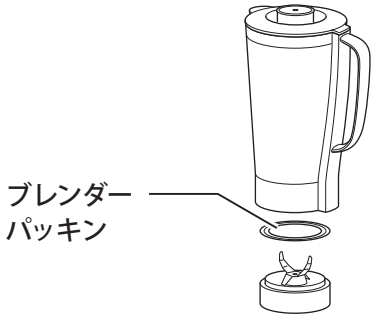
14 フードプロセッサーボトルを取り外し、調理物を取り出す。



撹拌（かくはん）する

果物や野菜を撹拌して、ミックスジュースなどを作ります。ブレンダーブレード・ブレンダーボトルを使います。

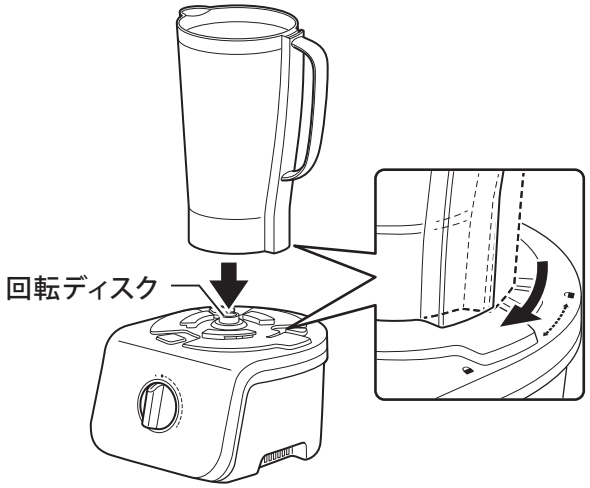
1 ブレンダーボトルに、ブレンダーブレードとブレンダーパッキンが確実に取り付けられていることを確認する。



注意

必ず最初に確認してください。ブレンダーパッキンが取り付けられていなかったり、ブレンダーブレードが確実に取り付けられていない場合、食材や水分がもれるおそれがあります。

2 本体にブレンダーボトルを乗せ、矢印の方向に回して取り付ける。

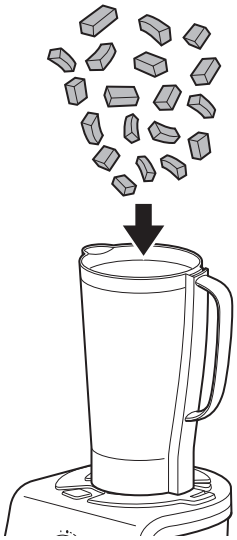


カチッと音がするまで回します。

Memo

ブレンダーボトルを本体に乗せたときにぐらつく場合は、本体の回転ディスクを少し回してから乗せると安定します。

3 材料を入れる。



Memo

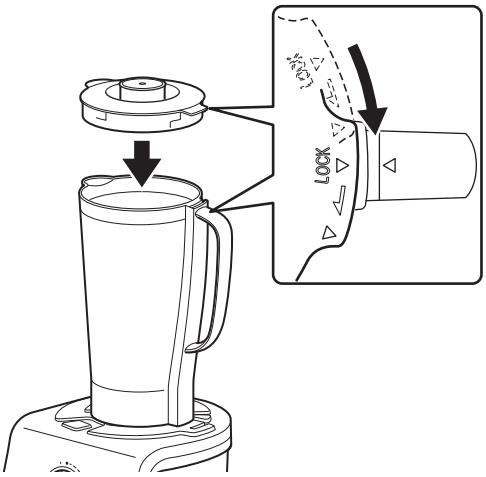
材料によって、空回りする場合があるため適量の水分を入れてください。

注意

ブレンダーボトルの MAX 目盛り以上に材料を入れないでください。材料がもれたり、保護機能が働いて運転が止まるおそれがあります。

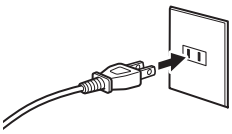
リセットスイッチ▶ P.10

4 ブレンダーキャップをブレンダーボトルに乗せ、矢印の方向に回して取り付ける。

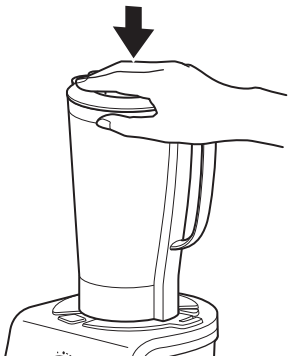


カチッと音がするまで回します。

5 電源プラグをコンセントに差し込む。



6 ブレンダーキャップを押さえながら、スピードダイヤルを回す。



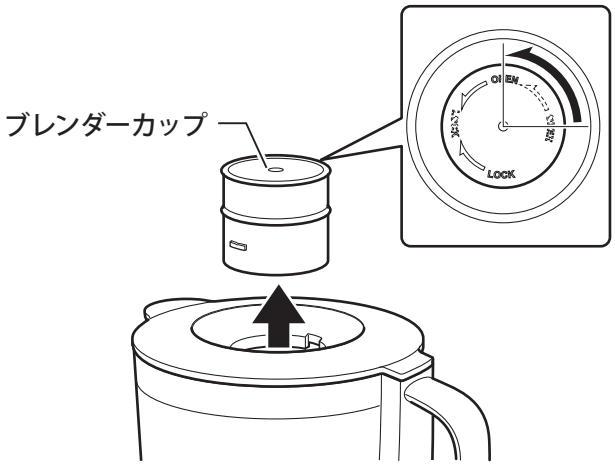
ブレードが回転します。

Memo

回転速度・時間は、材料・調理によって調節します。

ダイヤルの位置と所要時間の目安▶ P.33

7 運転中に材料を追加する場合、ブレンダーカップを矢印の方向に回して取り外し、材料を投入する。



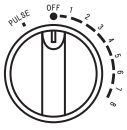
Memo

- 運転中にブレンダーキャップを取り外すと、ブレードの回転が停止します。
- 空回りする場合は、タンパーを使い、以下の手順で材料を押し込みます。
  ①運転を止め、ブレンダーカップを取り外す。
  ②タンパーを、材料に触れる程度まで差し込む（タンパーにはストッパーが付いているため、深く差し込んでもブレードに触れることはありません）。
  ③低速（Speed1～2）から運転を再開する。
  ④タンパーで材料を押し込む。

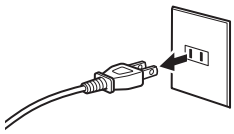
注意

タンパーで材料を強く押し込むと、ブレードに負荷がかかり、保護機能が働いて運転が止まるおそれがあります。
リセットスイッチ▶ P.10

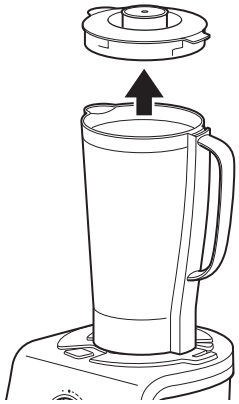
8 調理が終わったら、スピードダイヤルを OFF の位置に戻す。



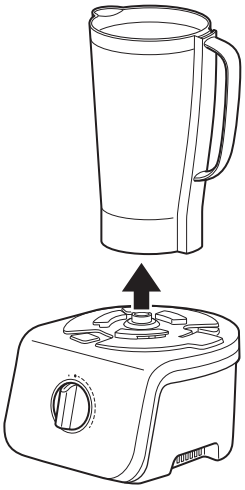
9 電源プラグをコンセントから抜く。



10 ブレンダーキャップを取り外す。



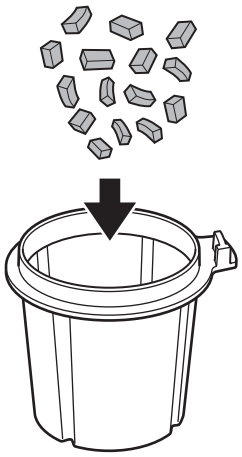
11 ブレンダーボトルを取り外し、調理物を取り出す。



挽く／くだく

コーヒー豆を挽いたり、煮干しをくだいて粉末にしたりします。ミルブレード・ミルボトルを使います。

1 ミルボトルに材料を入れる。

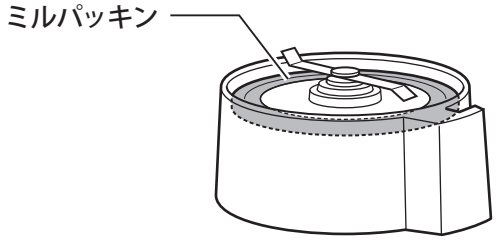


注意

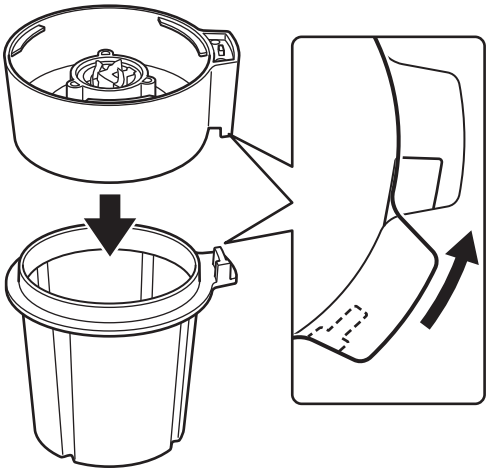
- 液体の材料は使用できません。
- 材料を多く入れすぎると、保護機能が働いて運転が止まるおそれがあります。

リセットスイッチ▶ P.10

2 ミルブレードにミルパッキンが取り付けられていることを確認する。

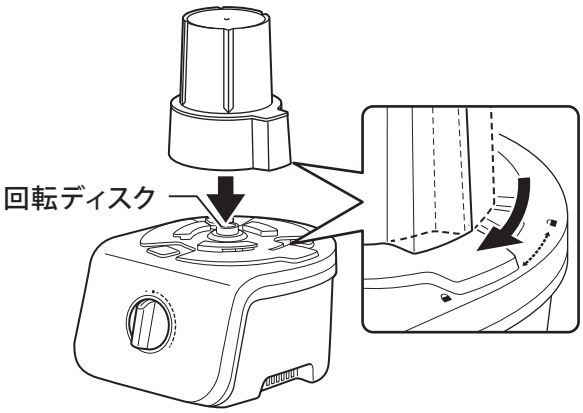


3 ミルブレードをミルボトルに乗せ、矢印の方向に回して取り付ける。



カチッと音がするまで回します。

4 本体にミルボトルを乗せ、矢印の方向に回して取り付ける。

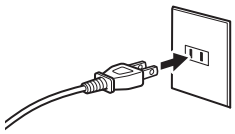


カチッと音がするまで回します。

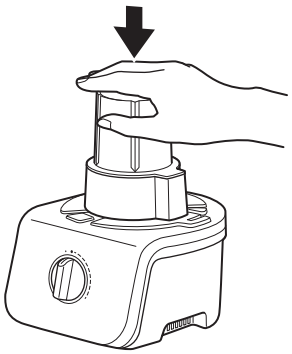
Memo

ミルボトルを本体に乗せたときにぐらつく場合は、本体の回転ディスクを少し回してから乗せると安定します。

5 電源プラグをコンセントに差し込む。



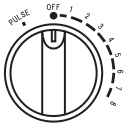
6 ミルボトルを押さえながら、スピードダイヤルを回す。



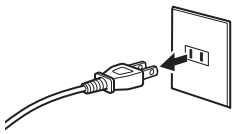
ディスクが回転します。

> *Memo*
> 回転速度・時間は、材料・調理によって調節します。
> **ダイヤルの位置と所要時間の目安▶ P.33**

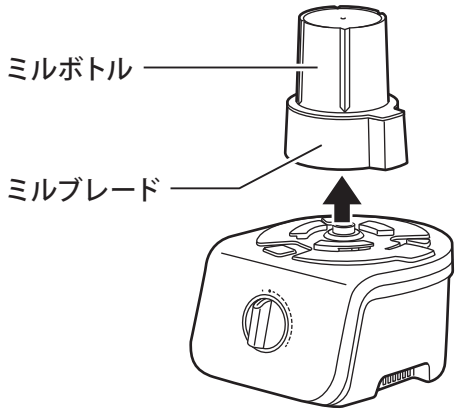
7 調理が終わったら、スピードダイヤルを OFF の位置に戻す。



8 電源プラグをコンセントから抜く。

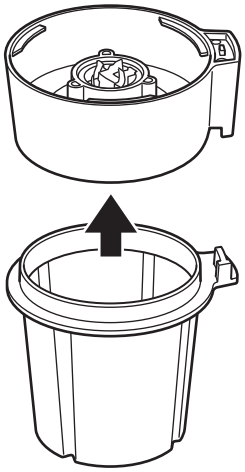


9 ミルボトルをミルブレードごと取り外す。



> **注意**
> ミルボトルだけを先に取り外さないでください。調理物がこぼれます。

10 ミルボトルを下にしてミルブレードを取り外し、調理物を取り出す。



> *Memo*
> 取り外す前にミルブレードを軽くたたくと、ミルブレードに残った細かい調理物をミルボトルに落とせます。

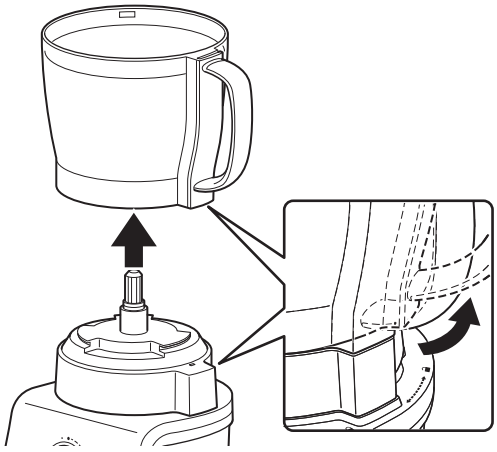
Part 5

お手入れ／収納のしかた

各部品の取り外しかた

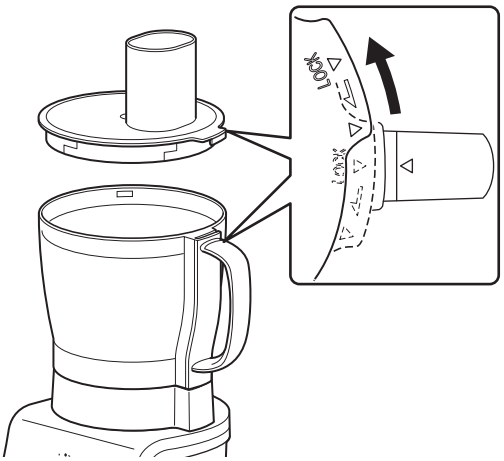
フードプロセッサーベースとフードプロセッサーボトル

フードプロセッサーボトルを矢印の方向に回し、取り外します。



フードプロセッサーボトルとフードプロセッサーカバー（ブレンダーキャップ／ジュースカバー／しぼりベース）

フードプロセッサーカバーを矢印の方向に回し、取り外します。

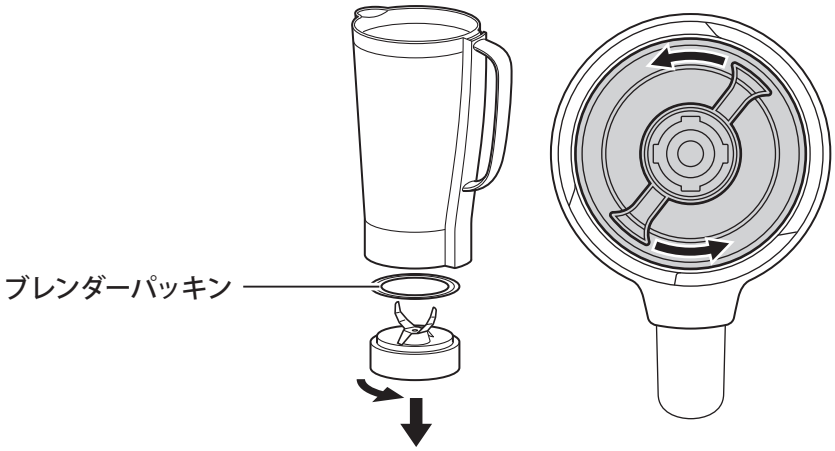


Memo

ブレンダーキャップ／ジュースカバー／しぼりベースも、同じ方法で取り外せます。

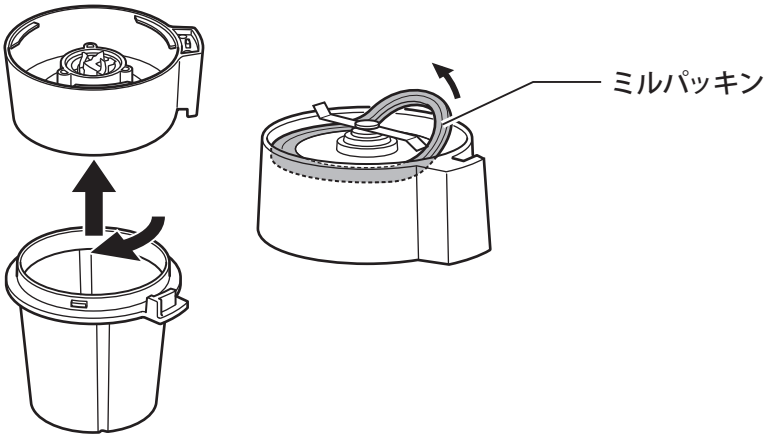
ブレンダーブレードとブレンダーボトル

ブレンダーボトルの底に、ブレンダーブレードとブレンダーパッキンが取り付けられています。ブレンダーパッキンを洗う場合は、ブレンダーブレードを少し押し込みながら、矢印の方向に回して取り外します。



ミルブレードとミルボトル

ミルボトルを下にして、ミルブレードを矢印の方向に回して取り外します。
ミルボトルの底に、ミルパッキンが取り付けられています。ミルパッキンを洗う場合は、つまようじなどを使って取り外してください。



各部品の洗いかた

部品によっては、水洗い、つけ置き洗いができないものがあります。洗う前に以下の表を確認してください。

部品	水洗い	つけ置き洗い	洗いかた
本体	×	×	よくしぼったやわらかいふきんで拭く。
フードプロセッサーベース	×	×	
ブレンダーブレード	○	×	薄めた食器用洗剤（中性）と、やわらかいスポンジを使用する。
ミルブレード	○	×	
ボトル	○	○	
ブレード／スパチュラ	○	○	
ディスクセット	○	○	
ジュースセット	○	○	

- ブレードとディスクセットは刃の部分が鋭利なので、直接手を触れないようブラシなどで洗います。
- ブレンダ―ブレードとミルブレードをつけ置き洗いすると、部品内部に水が入り込み、不具合の原因になります。
- ブレンダ―ブレードとミルブレードのパッキンは、取り外して洗います。洗った後は、元の位置に乗せてください。

注意

- 電源プラグをコンセントから抜き、冷えてから洗ってください。連続運転などにより部品が熱くなっている場合があります。
- スポンジのナイロン面（硬質）、たわし、化学雑巾を使用しないでください。部品が傷つくおそれがあります。
- ベンジン、シンナー、アルコール、クレンザー、漂白剤を使用しないでください。変色や故障の原因になります。
- 40℃以上のお湯、食器洗い乾燥機、食器乾燥機を使用しないでください。変形や故障の原因になります。
- 紫外線殺菌を行わないでください。変色や変形の原因になります。

ブレンダーの汚れが落ちにくいときは

ブレンダーの汚れが落ちにくいときは、以下の方法で洗います。

①ブレンダーボトルに、水またはぬるま湯と、数滴の食器用洗剤（中性）を入れる。
②ブレンダーボトルを本体に取り付け、ブレンダーキャップを取り付ける。
③ Speed1 から Speed8 まで、徐々に回転速度を上げながら約 30 秒間運転する。
④電源プラグを抜いて、各部品を水ですすぐ。

樹脂部品の変色について

ボトル、カバー、ブレード類などの樹脂部品や、パッキンなどのゴム部品は、にんじん、かぼちゃ、葉菜類の色素が付着して変色します。スポンジと洗剤で洗っても完全には取れませんが、実用にあたって支障はありません。
使用後は早めに手入れすると、比較的よく色が取れます。

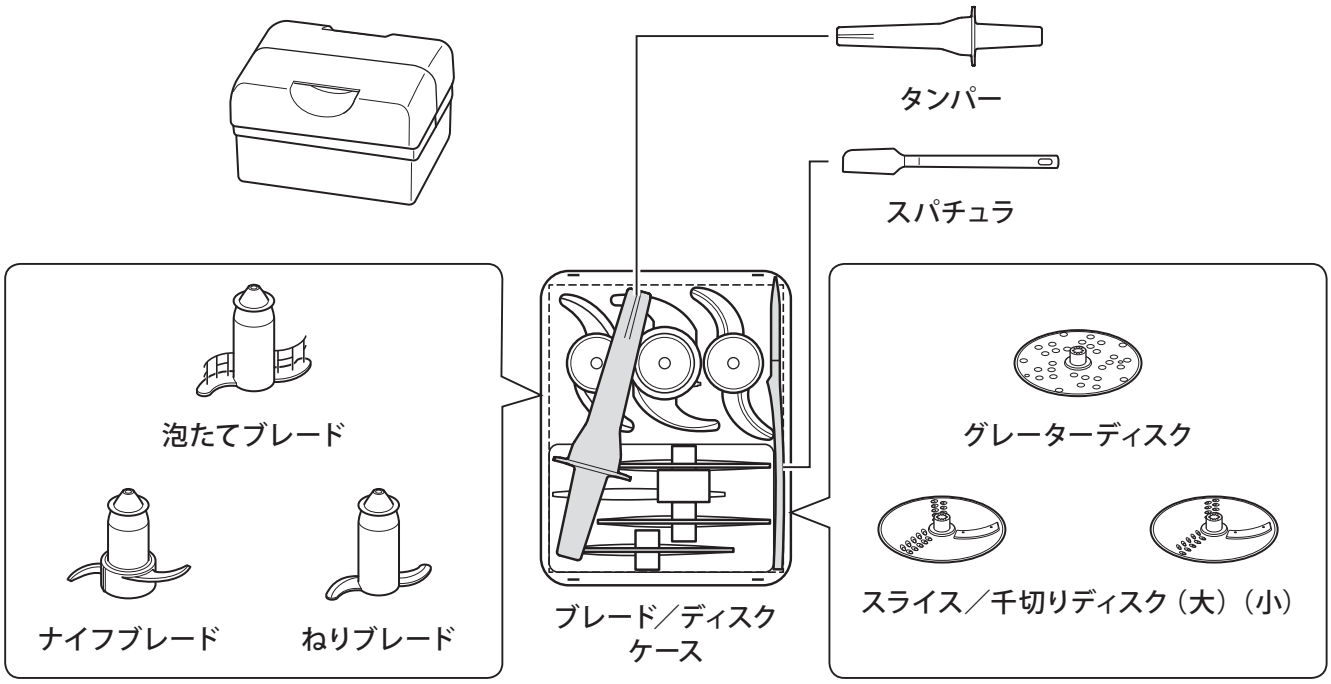
ブレード／ディスクセットの収納

本製品には、ブレード／ディスクセットの部品を収納できるケースがあります。
使い終わったこれらの部品は、ケースに収納して保管します。

注意

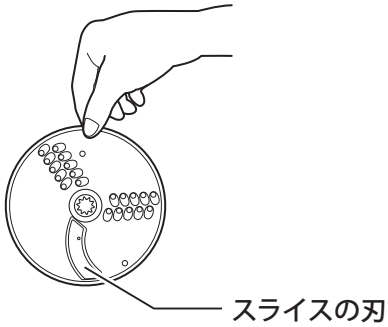
- 洗った後は、乾いたことを確認してから収納してください。金属部品がさびたり、においがこもるおそれがあります。
- 乳幼児の手の届かない場所に保管してください。

ブレード／ディスクケース



注意

- ディスクを収納するときは、刃に触れないようディスクの縁を持ってください。
- スライス／千切りディスク（大）（小）は、スライスの刃を下にして収納してください。スライスの刃は特に鋭利なので、取り出すとき誤って触れるとケガをするおそれがあります。



Part 6

ダイヤルの位置と所要時間の目安

Memo

- 固形物は約 3cm 角に切って入れると、きれいに仕上がります。
- 材料がフードプロセッサーボトル側面につく場合は、付属または市販のスパチュラ（ヘラ）で材料を中央に寄せてください。
- ダイヤルの位置と所要時間の表は、目安（調理の一例）です。
  材料の大きさ・状態・温度・量などにより、運転時間・スピードが変わります。
  備考欄と付属のレシピ集をご参考に、お好みに合わせご使用ください。
- 材料の投入方法は、『Part4 使いかた』をご参照ください。

きざむ／すり身にする／ミンチにする

ナイフブレードを使用

調理	材料	最少量〜最大量	ダイヤルの位置と所要時間の目安	備考
きざむ	たまねぎ	100g 〜 600g	 ● 100g の場合 ：[Speed4 〜 5]　10 〜 15 秒 ● 600g の場合 ：[Speed4 〜 5]　20 〜 30 秒	● あらかじめ、櫛形に 4 〜 6 等分に切ります。 ● 低速にすると、刃にたまねぎが噛んでしまい、きざめません。
	にんじん	100g 〜 600g	 ● 100g の場合 ：[Speed4 〜 5]　20 〜 30 秒 ● 600g の場合 ：[Speed4 〜 5]　30 〜 45 秒	● あらかじめ、約 3cm角で 2 〜 4 等分に切るか、乱切りにします。
	パセリ	10g 〜 50g	 ● 10g の場合 ：[Speed7 〜 8]　30 〜 60 秒 ● 50g の場合 ：[Speed7 〜 8]　60 〜 90 秒	● 太い茎はあらかじめ取り除きます。

調理	材料	最少量〜最大量	ダイヤルの位置と所要時間の目安	備考
すり身にする	白身魚	100g ～ 600g	 ● 100g の場合 ：[Speed7 ～ 8]　15 ～ 20 秒 ● 600g の場合 ：[Speed7 ～ 8]　45 ～ 90 秒	● 皮はあらかじめ取り除きます。
	えび	100g ～ 600g	 ● 100g の場合 ：[Speed7 ～ 8]　15 ～ 20 秒 ● 600g の場合 ：[Speed7 ～ 8]　45 ～ 90 秒	● 殻はあらかじめ取り除きます。
	いか	100g ～ 400g	 ● 100g の場合 ：[Speed7 ～ 8]　30 ～ 60 秒 ● 600g の場合 ：[Speed7 ～ 8]　60 ～ 120 秒	● あらかじめ皮と足を取り除き、胴の部分を 2㎝幅に切ります。
ミンチにする	牛肉・豚肉	100g ～ 600g	 ● 100g の場合 ：[Speed7 ～ 8]　15 ～ 20 秒 ● 600g の場合 ：[Speed7 ～ 8]　60 ～ 90 秒	● コマ切れ肉や切り落とし肉を使用してください。
	鶏肉	100g ～ 600g	 ● 100g の場合 ：[Speed7 ～ 8]　15 ～ 20 秒 ● 600g の場合 ：[Speed7 ～ 8]　30 ～ 60 秒	● あらかじめ、鶏むね肉の皮は取り除き、約 30g ずつに切ります。

ペーストを作る（すりつぶす）

ナイフブレードを使用

調理	材料	最少量〜最大量	ダイヤルの位置と所要時間の目安	備考
ペーストを作る（すりつぶす）	煎りごま	100g 〜 500g	 ● 100g の場合 ：[Speed7 〜 8]　45 〜 90 秒 ● 500g の場合 ：[Speed7 〜 8]　60 〜 120 秒	● 用途やお好みにより、すりつぶし時間を調整します。
	ゆでほうれん草	150g 〜 500g	 ● 150g の場合 ：[Speed3 〜 4]　60 〜 90 秒 ● 500g の場合 ：[Speed4 〜 5]　90 〜 120 秒	● あらかじめ、やわらかめにゆでて、2 〜 3㎝角に切ります。
	ゆでかぼちゃ	100g 〜 500g	 ● 100g の場合 ：[Speed3 〜 4]　15 〜 20 秒 ● 500g の場合 ：[Speed3 〜 4]　30 〜 45 秒	
	冷凍果実	300g 〜 600g	 ● 300g の場合 ：[Speed3 〜 4]　60 〜 90 秒 ● 600g の場合 ：[Speed3 〜 4]　90 〜 120 秒	● 左のダイヤルの位置と所要時間は、冷凍ブルーベリーと冷凍パイナップル（30g）を調理した場合を基準にしています。 ● パイナップルのように大きな材料の場合、調理開始直後は本体やボトルが揺れるため、しっかり押さえてください。 ● 冷凍品を調理すると、再凍結してボトルの底や壁面に張り付くことがあります。付属のスパチュラなどで、時々かき混ぜながら調理してください。 半解凍するか、水、牛乳、ヨーグルトなどの副材料を加えると調理しやすくなります。

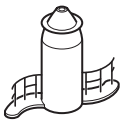
調理	材料	最少量〜最大量	ダイヤルの位置と所要時間の目安	備考
ペーストを作る（すりつぶす）	キウイ	100g ～ 600g	 ● 100g の場合 ：[Speed4 ～ 5]　15 ～ 20 秒 ● 600g の場合 ：[Speed4 ～ 5]　20 ～ 30 秒	● あらかじめ、皮をむいて半分に切ります。

パン生地を作る

ねりブレードを使用

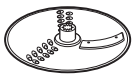
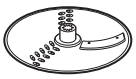
調理	材料	量の目安	ダイヤルの位置と所要時間の目安	備考
パン生地を作る	強力粉	250g	 ● [Speed3 ～ 4]　90 ～ 120 秒	● 水分量は、室温、湿度、材料の温度によって変化します。調理時の状態に応じて調整してください。 ● 調理中は本体やボトルが揺れるので、しっかり押さえてください。
	バター	30g		
	牛乳または水	110 ～ 150ml		
	ドライイースト	4g		
	砂糖	30g		
	溶き卵	25g		
	塩	3g		

ホイップクリーム／メレンゲを作る

泡たてブレードを使用 

調理	材料	量の目安	ダイヤルの位置と所要時間の目安	備考
ホイップクリームを作る	生クリーム	600ml	 生クリームと砂糖を合わせたら、［Speed1］から［Speed3 ～ 4］へ徐々にスピードを上げ、生クリームの種類にあった目安時間、泡立てる。 ● 動物性の場合 ：［Speed3 ～ 4］　120 ～ 150 秒 ● 植物性の場合 ：［Speed3 ～ 4］　180 ～ 200 秒	● 用途やお好みにより、泡立て時間を調整してください。
	砂糖	55g		
メレンゲを作る	卵白	7 個分	 ［Speed1］から［Speed4 ～ 5］へ徐々にスピードを上げ、卵白のみを 120 秒泡立てる。 一度止めて砂糖を振り入れ、約 30 秒泡立てる。	● 用途やお好みにより、泡立て時間を調整してください。 ● あらかじめ、フードプロセッサーボトルや泡たてブレードに、汚れや油分、水分が付着していないことを確認してください。これらが付着していると、泡立ちにくくなります。
	砂糖	60g		

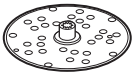
スライスする／千切りする

スライス／千切りディスク（大）（小）を使用  

調理	材料	最大量	ダイヤル位置の目安	備考
スライス（小）	きゅうり	6 本（600g）	 ● ［Speed2 ～ 3］	
スライス（大）	じゃがいも	5 ～ 6 個（600g）	 ● ［Speed3 ～ 4］	

調理	材料	最大量	ダイヤル位置の目安	備考
千切り（小）	人参	4本（600g）	 ● [Speed2 ～ 3]	
千切り（大）	ごぼう	600g	 ● [Speed2 ～ 3]	

おろす／削る

グレーターディスクを使用 

調理	材料	最大量	ダイヤル位置の目安	備考
おろす	大根	1,500g	 ● [Speed3 ～ 4]	● グレーターディスク表面の刃に繊維がからまると、材料が空回りを起こします。からみついた繊維を、時々処理しながら使用してください。
おろす	長いも	1,500g	 ● [Speed4 ～ 5]	● グレーターディスク表面の刃に繊維がからまると、材料が空回りを起こします。からみついた繊維を、時々処理しながら使用してください。
削る（おろす）	パルミジャーノレッジャーノ（ヘード系チーズ）	600g	 ● [Speed2 ～ 3]	● あらかじめ、2 ～ 3㎝角に切ります。

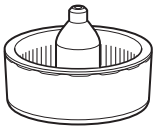
柑橘類をしぼる

しぼりブレードを使用

調理	材料	最大量	ダイヤル位置の目安	備考
しぼる	オレンジ	12 個	 ● [Speed2 ～ 3]	● 力を入れて押し過ぎたり、必要以上にしぼり過ぎると、皮の苦みも抽出されることがあります。 ● スピードが速いと水分が飛び散る場合がありますので、注意してください。
しぼる	グレープフルーツ	7 個	 ● [Speed2 ～ 3]	● 力を入れて押し過ぎたり、必要以上にしぼり過ぎると、皮の苦みも抽出されることがあります。 ● スピードが速いと水分が飛び散る場合がありますので、注意してください。

果物や野菜をしぼる

ジュースブレードを使用

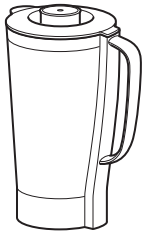


調理	材料	最大量	ダイヤルの位置と所要時間の目安	備考
ジュース	りんご	3 ～ 4 個	 ● [Speed3 ～ 4] でしぼってから、ジュースカバーを押さえて、最後に数秒程度 [Speed5 ～ 6] でしぼる。	● あらかじめ、皮つきのまま 4 等分に割り、種と芯を取り除いて 1㎝幅のいちょう切りにします。 ● ジュースフィルター内に、しぼり残りがたまった場合は、処理しながら使用してください。そのまま使用すると、大きな振動の原因になります。 ● 素材によって、果汁に多少の果肉が混ざる場合があります。
ジュース	オレンジ	3 ～ 4 個	 ● [Speed3 ～ 4] でしぼってから、ジュースカバーを押さえて、最後に数秒程度 [Speed5 ～ 6] でしぼる。	● あらかじめ皮をむき、薄皮を残したまま 6 ～ 8 等分に切ります。 ● ジュースフィルター内に、しぼり残りがたまった場合は、処理しながら使用してください。そのまま使用すると、大きな振動の原因になります。 ● 素材によって、果汁に多少の果肉が混ざる場合があります。

調理	材料	最大量	ダイヤルの位置と所要時間の目安	備考
ジュース	人参	8～10本	 ● [Speed3～4] でしぼってから、ジュースカバーを押さえて、最後に数秒程度 [Speed5～6] でしぼる。	● あらかじめ、皮つきのまま1cm幅の半月切りにします。 ● ジュースフィルター内に、しぼり残りがたまった場合は、処理しながら使用してください。そのまま使用すると、大きな振動の原因になります。 ● 素材によって、果汁に多少の果肉が混ざる場合があります。

ジュースを作る／果物や牛乳をブレンドする

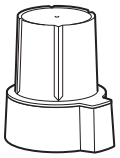
ブレンダーブレード・ブレンダーボトルを使用



調理	材料	量の目安	ダイヤルの位置と所要時間の目安	備考
ジュースを作る	柑橘類・トマトなど	柑橘類やトマトなど 700g ＋ 水300～500cc	 ● [Speed7～8]　30～45秒	● あらかじめ、柑橘類は皮をむいて4等分に切ります。トマトは皮と種を残したまま4等分に切ります。 ● 用途やお好みにより、果物や野菜、水分量を調整してください。
果物や牛乳をブレンドする	野菜・果物・冷凍果物など 水・牛乳・豆乳など	果物や野菜など 500～700g ＋ 水や牛乳など 500～700cc	 ● [Speed7～8]　45～60秒	● 用途やお好みにより、果物や野菜、水分量を調整してください。

挽く／くだく

ミルブレード・ミルボトルを使用



調理	材料	最少量〜最大量	ダイヤルの位置と所要時間の目安	備考
挽く	コーヒー豆	量の目安 ：100g	 ● ［Speed7 ～ 8］　20 ～ 30 秒	
くだく	アーモンド	10g ～ 180g	 ● 10g の場合 ：［Speed4 ～ 5］　10 ～ 15 秒 ● 180g の場合 ：［Speed7 ～ 8］　20 ～ 30 秒	
	煮干し	10g ～ 60g	 ● 10g の場合 ：［Speed4 ～ 5］　10 ～ 15 秒 ● 60g の場合 ：［Speed7 ～ 8］　15 ～ 20 秒	● あらかじめ、頭と内臓を取ります。

Part 7

こんなときは？

まず、以下の表を確認して対処してください。
改善しない場合、弊社サポートラインまでお問い合わせください。
保証とアフターサービス▶ P.45

症状	使用形態	原因	対処	参照
スピードダイヤルを回しても運転が始まらない。	全体	電源プラグが外れていませんか？	電源プラグをコンセントに差し込む。	-
		本体底面のリセットスイッチが飛び出していませんか？	電源プラグをコンセントから抜き、リセットボタンを押す。その後、再度操作する。	P.10
		材料を入れすぎていませんか？	材料を減らす。	-
		材料が大きすぎませんか？	材料を小さく切りなおす。	-
	フードプロセッサー	フードプロセッサーベースが本体に確実に取り付けられていますか？	フードプロセッサーベースを確実に取り付ける。	P.11
		フードプロセッサーボトルがフードプロセッサーベースに確実に取り付けられていますか？	フードプロセッサーボトルを確実に取り付ける。	P.11
		フードプロセッサーカバー／しぼりベース／ジュースカバーが、フードプロセッサーボトルに確実に取り付けられていますか？	フードプロセッサーカバー／しぼりベース／ジュースカバーを確実に取り付ける。	P.11 P.15 P.18 P.21
	ブレンダー	ブレンダーブレードとブレンダーパッキンが、ブレンダーボトルに確実に取り付けられていますか？	ブレンダーブレードとブレンダーパッキンを確実に取り付ける。	P.23 P.29
		ブレンダーボトルが本体に確実に取り付けられていますか？	ブレンダーボトルを確実に取り付ける。	P.23
		ブレンダーキャップがブレンダーボトルに確実に取り付けられていますか？	ブレンダーキャップを確実に取り付ける。	P.24
	ミル	ミルブレードとミルパッキンが、ミルボトルに確実に取り付けられていますか？	ミルブレードとミルパッキンを確実に取り付ける。	P.26 P.29
		ミルブレードが本体に確実に取り付けられていますか？	ミルブレードを確実に取り付ける。	P.26

症状	使用形態	原因	対処	参照
使用中に運転が止まった。	全体	材料を入れすぎていませんか？	電源プラグをコンセントから抜き、本体底面のリセットボタンを押す。材料を減らした後、再度操作する。	P.10
材料がもれる。	全体	材料がボトルの MAX 目盛りを超えていませんか？	材料を減らす。	-
	ブレンダー／ミル	ブレンダーブレードとブレンダーパッキンが、ボトルに確実に取り付けられていますか？	ブレンダーブレードとミルパッキンを確実に取り付ける。	P.23 P.29
		ブレンダーキャップがブレンダーボトルに確実に取り付けられていますか？	ブレンダーキャップを確実に取り付ける。	P.24
運転中、材料が空回りする。	全体	材料が少なすぎませんか？	材料を適量、投入する。	-
		材料が多すぎたり、大きすぎたりしませんか？	材料を減らす、または小さくする。	-
		調理できない材料が入っていませんか？	調理できない材料を取り除く。	P.3
運転中、振動が大きい。	全体	材料が多すぎたり、大きすぎたりしませんか？	材料を減らす、または小さくする。	-
		不安定な場所で使用している。	安定した平面に置き直してください。	-
		運転中に手を離している。	運転中はカバー／キャップなどを上から押さえてください。	-
	ジュースブレード	ジュースブレードに、しぼり残りがたまっていませんか？	しぼり残りを取り除く。	P.22

Part 8

製品スペック

品番		FP31R, FP31W, FP31B			
		フードプロセッサー使用時	フードプロセッサー（ジュースブレード）使用時	ブレンダー使用時	ミル使用時
消費電力		300W	200W	300W	300W
定格時間（連続使用可能時間）		20 分	1 分	2 分	1 分
回転数（無負荷時の最高回転）		約 1,500 回／分	約 1,500 回／分	約 16,000 回／分	約 17,000 回／分
定格容量（最大調理可能容量）		1,500mL	300mL	1,500mL	100g（煎り大豆の場合）
大きさ（約）	幅	267mm	267mm	230mm	210mm
	奥行き	252mm	252mm	252mm	252mm
	高さ	464mm	402mm	428mm	292mm
質量		4.4kg（ナイフブレードを含む））	4.5kg（ジュースブレード・ジュースフィルターを含む）	3.6kg	3.1kg
電源		交流 100V　50／60Hz			
コードの長さ		2m			

Part 9

保証とアフターサービス

保証について

- 本製品に同梱の保証書は、無料修理規定に基づき、無料修理を行うことをお約束するものです。
- 保証書は再発行しませんので、販売店・ご購入日などの記入事項をお確かめのうえ、大切に保管してください。
- 保証期間は、お買い上げいただいた日から 1 年間です。

保証期間内に修理を依頼されるとき

「第 7 章 こんなときは?」をお確かめいただき、弊社お客様相談センターにご連絡ください。保証書の記載内容に応じて、責任を持って修理させていただきます。

ご連絡いただきたい内容

住所・氏名・電話番号・製品名・購入日・故障内容（詳しく）

保証期間を過ぎてから修理を依頼されるとき

弊社お客様相談センターに、まずご相談ください。修理すれば使用できる場合は、ご希望により有料で修理いたします。
ただし、補修用の性能部品の最低保有期間は、製造打ち切り後 6 年です。性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

アフターサービス、その他についてご不明な点があるとき

山本電気お客様相談センター

ナビダイヤル® **0570-014958**

受付時間　9:00 ～ 18:00（年末年始を除く）

修理品送付先

山本電気株式会社
〒 962-0818　福島県須賀川市和田道 116
TEL　0248-73-0835

発売元

YAMAMOTO　山本電気株式会社

カスタマー登録

YAMAMOTO の商品をお買い上げ・ご利用いただきありがとうございます。
商品を愛着持って永くお使いいただくために、カスタマー登録をおすすめします。
カスタマー登録の方法は以下のとおりです。

登録方法

ご登録・詳細は下記 Web サイトからアクセスしてください。
http://www.ydk.jp/support/contact_signup.php

登録するときに必要なもの

下記「登録コード」と本体底に記載された「製造番号」が必要です。
登録コード ：FP31
製造番号　：製品後ろ側記載の 7 桁の数字

※ 登録にあたっては上記 WEB サイト記載の注意事項をご確認ください。

ferrano Kitchen Pro 保証書

持込修理

品番　FP31R, FP31W, FP31B	製造ロット番号： （製品後ろ側記載）
お名前	
ご住所　〒 TEL　　（　　）	
お買上げ日 平成　　年　　月　　日	保証期間 お買上げ日より本体 1 年間
販売店名	

山本電気株式会社　〒 962-0818　福島県須賀川市和田道 116　ナビダイヤル 0570-014958

無料修理規定

1. 取扱説明書、本製品貼付ラベルなどの注意書きに基づき正常な使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理させていただきます。
   修理の際には、製品とともに本書を当社指定の修理品送付先までお送りください。
   尚、当社指定以外の部品を用いた改造による故障・損傷につきましては、保証対象外となります。
2. 次の場合には保証期間内でも有料となります。
   （1）本書の御提示がない場合
   （2）本書にお買上げ年月日、お客様名、販売店名の記入がない場合、字句を書き換えられた場合
   （3）使用上の誤り、不当な修理、調整による故障及び損傷
   （4）お買い上げ後の輸送、移動、落下等による故障及び損傷
   （5）火災、地震、風水害、落雷、その他の天災地変及び公害、塩害、異常電圧など不慮の事故による故障及び損傷
3. 本製品が不当に修理や改造された場合は、修理をお引き受けできない場合があります。
4. 本保証書は、日本国内においてのみ有効です。
   This warranty is valid only in Japan.
5. 本保証書は、再発行致しませんので、大切に保管してください。

※ この保証書は本書に明示した期間・条件のもとにおいて、無料修理をお約束するものです。従って保証書によって、お客様の法律上の権限を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理等についてご不明な場合は、お買い上げの販売店または山本電気お客様相談センターにお問い合わせください。

YAMAMOTO

www.ydk.jp

YAMAMOTO ELECTRIC CORPORATION
山本電気株式会社　〒 962-0818 福島県須賀川市和田道 116